

# RÈGLEMENT CONCOURS MONDIAL DE LA PRALINE

CATÉGORIE

## TRADITION BRIOCHE ET TARTE À LA PRALINE



2025

### Modalités de participation

L'organisateur est à votre disposition pour éclaircir, par voie de question écrite (courriel), tout point qui ne serait pas suffisamment clair à l'adresse suivante :

[concours@mondialedelapraline.com](mailto:concours@mondialedelapraline.com)

En cas de victoire à ce concours, ce titre vous permettra de devenir lauréat du mondial de la praline dans la catégorie dans laquelle vous concourez. Il vous permettra d'amplifier votre épanouissement, d'étendre vos relations professionnelles et de faire connaître votre travail autour de la praline rose dans le monde entier.

Vous deviendrez ainsi **un ambassadeur de la praline rose.**

### Attention :

Un dossier de présentation doit être déposé pour chaque catégorie dans laquelle les candidats souhaitent concourir.

Les candidats doivent garantir le parfait anonymat de leur dossier (aucun signe visuel ou aucun propos écrit ne doit permettre de reconnaître l'identité des candidats).

Le candidat se présente en son nom propre, et pas au nom de la société.

Le produit proposé par le candidat ne doit avoir été présenté à aucun autre concours.

**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE PROFESSIONNEL  
ET APPRENTIS TRADITION  
BRIOCHE ET TARTE**



## **ARTICLES 1. GÉNÉRALITÉS**

### **L'organisateur**

SAS PLEIN GAS , 211 Impasse du Ruffier , 69290 Craponne organise la 3ème édition du Concours Mondial de la Praline.

### **Les candidats**

#### **• 1 • Catégorie : Tradition Brioche à la praline.**

Cette catégorie est réservée aux professionnels et apprentis de la restauration: boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, traiteurs et cuisiniers.

#### **• 2 • Catégorie : Tradition Tarte à la praline**

Cette catégorie est réservée aux professionnels et apprentis de la restauration : boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, traiteurs et cuisiniers.

Il est admis plusieurs candidats par établissement.

Les candidats mineurs ou majeurs sous mesure de protection doivent être valablement représentés.

### **Le concours**

Le concours « **Mondial de la Praline – catégorie : Tradition tarte ou brioche à la praline** » se déroule en plusieurs phases :

- **Un appel à candidature du jeudi 20 mars 2025 au dimanche 20 Juillet 2025, 23h59**, en complétant un formulaire d'inscription disponible sur le site internet **[www.mondialdelapraline.com](http://www.mondialdelapraline.com)**.
- Tous les candidats feront parvenir leur dossier sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué après l'inscription.
- **La sélection sera effectuée sur dossier au plus tard le jeudi 24 juillet 2025** par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les 10 candidats par catégorie qui participeront à la finale : la catégorie Tradition Brioche à la praline et la catégorie : Tradition tarte à la praline.
- **La finale le lundi 29 septembre 2025**, organisée à la Vatel Academy Château de Lacroix-Laval. (Marcy-l'Étoile), départagera les 10 candidats par catégorie.



**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE PROFESSIONNEL  
ET APPRENTIS TRADITION  
BRIOCHE ET TARTE**



## **Constitution des membres du jury et dispositions particulières.**

### **Rôle du jury, du Directeur Technique et de l'organisation**

Le jury, composé de chefs pâtisseries, chocolatiers, boulangers et cuisiniers expérimentés, se réunira pour noter la dégustation et la présentation des produits, qui devront faire preuve de finesse et d'originalité.

Le jury dégustera et notera les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes.

Les patrons ou membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel (ou laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents ne peuvent être admis au jury.

Le directeur technique veillera à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rendra compte au jury de la qualité du travail effectué. À noter que le Directeur Technique ne participera pas à la notation des candidats, mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.

### **Directeur Technique et organisation :**

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, les commanditaires, les partenaires, ou les invités avant et pendant le déroulement de l'épreuve. Seul le Directeur Technique sera en relation avec l'huissier, les candidats, l'organisateur et les membres du jury.

### **Dispositions particulières**

La participation au concours entraîne pour le candidat l'acceptation sans réserve des dispositions du présent règlement et vaut renonciation à tout recours. Si un avenant intervient après cette candidature, le candidat qui souhaite refuser cette modification renonce à sa candidature.

La SAS PLEIN GAS ne saurait être tenue responsable si, en raison d'un cas de force majeure, l'opération devait être modifiée, écourtée ou annulée. se réserve en particulier la possibilité de modifier les dates et horaires de dépôt des produits, ainsi que les dates et horaires de proclamation des résultats et de remise du prix. Les candidats en seront avertis par mail.

En cas de litige ou de difficulté, l'arbitrage est donné à la société SAS PLEIN GAS et par l'huissier de justice ( Huissiers Réunis ).

## **LA RECETTE**

### **CATÉGORIE : TRADITION BRIOCHE À LA PRALINE ROSE.**

#### **1. Objectif du concours**

Dans cette catégorie, les candidats doivent proposer une brioche mettant en avant la praline. Toutefois, la forme et la texture peuvent être revisitées, permettant ainsi aux participants d'exprimer leur créativité.

Les candidats sont encouragés à explorer des interprétations originales de la brioche, que ce soit par le façonnage, la mie, ou encore des associations de saveurs innovantes, tout en respectant les marqueurs de la brioche aux pralines.



**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE PROFESSIONNEL  
ET APPRENTIS TRADITION  
BRIOCHE ET TARTE**



## 2. Format des créations

Les participants doivent présenter **trois brioches**.

Ces 3 brioches sont **pour 6 personnes** chacune.

## 3. Présentation au jury

Les brioches seront disposées sur une assiette blanche afin de mettre en valeur le produit.

Chaque participant doit préciser :

- L'origine des pralines roses utilisées.
- L'origine des principaux ingrédients (farine, œufs, beurre, etc.).

## 4. Critères d'évaluation

Les créations seront jugées sur leur originalité, leur goût, leur esthétique, ainsi que la mise en valeur de la praline rose.

# CATÉGORIE : TRADITION TARTE À LA PRALINE ROSE.

## 1. Objectif du concours

Dans cette catégorie, les candidats doivent proposer une tarte mettant en valeur la praline. Toutefois, la forme et la texture peuvent être revisitées, offrant ainsi la possibilité d'explorer des interprétations modernes et créatives.

Les participants sont encouragés à innover en jouant sur la structure, la pâte, la garniture ou encore les associations de saveurs, tout en conservant l'identité d'une tarte à la praline.

## 2. Format des créations

Les participants doivent présenter **Trois tartes**.

Ces 3 tartes sont **pour 6 personnes** chacune.

## 3. Présentation au jury

Les tartes seront disposées sur une assiette blanche afin de mettre en valeur le produit.

Chaque participant doit préciser :

L'origine des pralines roses utilisées.

L'origine des principaux ingrédients (farine, œufs, beurre, etc.).

## 4. Critères d'évaluation

Les créations seront jugées sur leur originalité, leur goût, leur esthétique, et leur mise en valeur de la praline rose.



**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE PROFESSIONNEL  
ET APPRENTIS TRADITION  
BRIOCHE ET TARTE**



**NB : aucune modification ne peut être apportée à la recette entre la sélection et la finale. Les candidats s'interdisent de communiquer de quelque manière que ce soit et notamment par l'image sur leur recette, et ce, pendant toute la durée du concours jusqu'à la proclamation des résultats.**

**Le non-respect de ces règles élimine de fait tout contrevenant.**

## **ARTICLE 2. ÉTAPES DE SÉLECTION**

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 10 candidats par catégorie qui participeront à la finale du Mondial de la Praline

1. Catégorie : Tradition brioche à la praline
2. Catégorie : Tradition tarte à la praline.

- Appel à candidatures : Du jeudi 20 mars 2025 au dimanche 20 Juillet 2025, 23h59, en complétant un formulaire d'inscription.
- Le concours et son formulaire d'inscription seront diffusés par la SAS PLEIN GAS à ses partenaires, par voie de presse, mail, réseaux sociaux et sur le site internet [www.mondialdelapraline.com](http://www.mondialdelapraline.com).
- Il est demandé à chaque candidat d'indiquer : Nom, prénom, email, téléphone, date de naissance, catégorie choisie pour le concours, profil du candidat, nom de l'établissement.

### **Inscription à l'étape de pré-sélection**

Les candidats devront déposer leur dossier de présentation entre le jeudi 20 mars 2025 et le dimanche 20 juillet 2025, 23h59, sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué à la suite de l'inscription.

En cas de changement d'adresse électronique, le candidat s'engage à communiquer sa nouvelle adresse à la SAS PLEIN GAS en écrivant à [contact@mondialdelapraline.com](mailto:contact@mondialdelapraline.com)  
Contenu du dossier de sélection

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (assiettes, papier à lettre, moule, décor, veste, etc.).

Le dossier de sélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété avec le nom de la recette (sans indication géographique ni autre information permettant d'identifier le candidat ou l'établissement) et les principaux ingrédients (pour annonce au jury lors des concours).
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite.
- La fiche technique comportant la progression de la recette.
- Le bon d'économat précisant l'origine des produits utilisés.
- Une vidéo simple de 30 secondes maximum pour montrer la réalisation.
- Les photos de présentation de la recette de bonne qualité : vue d'ensemble de dessus, vue d'ensemble latérale, tranche sur assiette blanche et vue libre de la pièce entière.
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme (ne pas l'intégrer au dossier).

**L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.**



**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE PROFESSIONNEL  
ET APPRENTIS TRADITION  
BRIOCHE ET TARTE**



**NB : aucune indication de logo de marque ou de référence à la maison ne doit figurer. Le non-respect de cette consigne peut être éliminatoire.**

**Toute diffusion de photos ou vidéo de la réalisation sur internet ou les réseaux sociaux avant la remise des prix de la finale est proscrite et sera éliminatoire.**

## **ARTICLE 3. LA FINALE DU CONCOURS MONDIAL DE LA PRALINE - CATÉGORIE : TRADITION TARTE OU BRIOCHE À LA PRALINE**

Les 10 candidats de chaque catégorie, retenus lors de la sélection, participeront à la finale du concours « Mondial de la Praline » le 29 septembre 2025.

- Le Comité d'Organisation se réserve le droit de photographier et filmer le déroulement de toutes les épreuves et d'utiliser ces images. L'inscription au concours vaut acceptation de cette clause.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

### **Modalités d'évaluation des candidats**

- **Les finalistes seront jugés sur la réalisation d'un tarte ou d'une brioche à la praline.**
- Chaque candidat apportera, le jour de la finale, les réalisations de **3 tartes ou de 3 brioches**, qui seront réceptionnés par l'organisation en amont de la compétition et qui veillera à leur anonymat.
- Les candidats devront fournir au jury un sachet de pralines de 200g (en précisant les ingrédients).
- L'huissier procédera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.
- Le candidat doit dresser sa réalisation seul, sans l'aide d'une personne extérieure.
- Chaque candidat certifie sur l'honneur que la réalisation présentée est bien de sa propre fabrication.
- Chaque candidat présentera son dessert sur une assiette pour le jury.

### **Notation**

**La notation sera effectuée sur une échelle de 100 points, répartis comme suit :**

- Aspect / présentation / créativité: 35 points
- Goût, équilibre de l'ensemble : 35 points
- Cuisson : 10 points
- Qualité des ingrédients mis en œuvre (praline, beurre, farine, etc.) : 10 points
- Respect des marqueurs essentiels de la brioche ou de la tarte à la praline : 10 points

La grille de notation est déterminée par le directeur technique.

Le classement est effectué par l'addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

En cas d'égalité de points entre deux ou plusieurs candidats, le jury procédera à une délibération afin de départager les ex æquo. Cette délibération prendra en compte, en priorité, la note attribuée au critère de l'innovation. Si l'égalité persiste, la dégustation sera le second critère déterminant. En dernier recours, le président du jury tranchera pour désigner le vainqueur.



**CONCOURS MONDIAL  
DE LA PRALINE 2025  
CATÉGORIE PROFESSIONNEL  
ET APPRENTIS TRADITION  
BRIOCHE ET TARTE**



## **ARTICLE 4 : LES PRIX**

Le candidat ayant obtenu la meilleure note générale sera déclaré vainqueur.

Deux prix seront décernés dans cet ordre :

- **Praline d'Or**
- **Praline d'Argent**

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un seul prix. Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.

**Un PRIX spécial DURABLE** sera décerné par la Fondation pour la cuisine durable by Olivier Ginon au candidat ayant mis en avant des produits de qualité respectant une cuisine durable dans son dessert.

Respect de l'origine locale et saisonnière des produits utilisés, en précisant le ou les producteurs. Éviter additifs, conservateurs, colorants...

## **ARTICLE 5 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS**

La proclamation des résultats aura lieu le lundi 29 septembre à la Vatel Academy Château de Lacroix-Laval. (Marcy-l'Étoile).

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée, ni par voie judiciaire, ni par voie de presse ou sur internet.

## **ARTICLE 6 : RÈGLE CONCERNANT LE DROIT À L'IMAGE ET LES ENGAGEMENTS DES PARTICIPANTS AU CONCOURS :**

L'utilisation du logo officiel du Mondial de la Praline est strictement encadrée. Toute utilisation devra être préalablement validée par l'organisation. Par ailleurs, les participants s'engagent, en acceptant les conditions du concours, à être disponibles pour participer à des événements et animations organisés par le Mondial de la Praline au cours de l'année suivant le concours. Cette disponibilité inclut la cession gratuite des droits d'image pour toutes les communications et supports liés à ces événements.

## **ARTICLE 7 : ACCEPTATION DU RÈGLEMENT**

La participation au Mondial de la Praline - catégorie Tradition Brioche à la praline et catégorie Tradition Tarte à la praline implique l'acceptation complète de ce règlement.

## **ARTICLE 8 : DÉPÔT DU RÈGLEMENT**

Le présent règlement a été déposé auprès de Me Parisot.

Il peut être obtenu gratuitement sur simple demande écrite à l'adresse suivante :

SAS PLEIN GAS , 211 Impasse du Ruffier, 69290 Craponne

Le remboursement des frais d'affranchissement engagés pour la demande du règlement est limité à un seul foyer, sur la base du tarif en vigueur. Le participant devra impérativement préciser et joindre à sa demande de remboursement ses coordonnées personnelles ainsi qu'un RIB.